

DUVAL-LEROY FEMME BRUT 2000

ДЮВАЛЬ-ЛЕРУА ФАМ БРЮТ 2000



Шампанское белое брют

Аппелласьон: Champagne AOP

Сорта винограда: 79% Шардоне, 21% Пино Нуар

Содержание алкоголя: 12%

Выдержка на осадке: 10 лет

Содержание сахара: 10,96 г/л

Основанный в 1859 году Дом Дюваль-Леруа входит в число 15 Знаменитых Марок и Домов Шампанского (Grand Marques). Занимает 10-е место по объемам производства и 9-е место по площади собственных виноградников (около 200 га), значительную часть которых составляют виноградники Гран крю Кот де Блан (лучшее Шардоне в регионе). Единственный крупный Дом шампанского, который возглавляет женщина – госпожа Кароль Дюваль-Леруа.

Дюваль-Леруа считается одним из самых «дамских» шампанских, стилю Дома присуща особая элегантность, свежесть и фруктовость. Будучи талантливым кулинаром-любителем, госпожа Дюваль-Леруа при создании своих шампанских уделяет огромное внимание их сочетаемости с различными блюдами и десертами. Шампанское традиционно считается напитком для торжественных случаев и отличным аперитивом, Дюваль-Леруа идет дальше и предлагает шампанское, способное сопровождать трапезу от начала до конца. Шампанское марки Дюваль-Леруа представлено практически во всех «трех звездных» (по классификации гида «Мишлен») ресторанах Парижа и многих других ресторанах Франции, включенных в этот знаменитый справочник.



Оценки и рейтинги:

Wine Spectator – 94 балла;

Gilbert & Gaillard – 93 баллов;

Wine Enthusiast – 93 балла;

Falstaff Magazin – 92 балла.



Органолептические характеристики:

Цвет: Светло-соломенный с золотистыми отблесками.

Аромат: Тонкий букет из жимолости, белых цветов, ванили, какао, липового цвета, миндаля и сухофруктов.

Вкус: Богатый, хорошо структурированный, мягкий и шелковистый, с продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно в качестве аперитива, а также с различными салатами и коровьими и козьими сырами. Температура подачи: 8-10°C.